

**GIOVEDÌ 24**  
**GENNAIO 2013**

## SALA LEONARDO

Dalle ore 18.30

### INAUGURAZIONE DEL FESTIVAL

Luigi Caricato

*Saluto di benvenuto e presentazione di Olio Officina Food Festival 2013*

### INDIA, PAESE D'ONORE

*Nell'anno in cui ricorre l'anniversario della Repubblica dell'India, in questa edizione di Olio Officina Food Festival abbiamo eletto l'India "Paese d'onore 2013", in segno di omaggio sia alla grande attenzione rivolta all'olio da olive, in qualità di Paese consumatore, sia in qualità di Paese coltivatore di oli da destinare alla produzione olearia. Sanjay Kumar Verma - Console generale, Consulate Generale of India VN Dalmia - Presidente Indian Olive Association Shekhar Reikhi - Ristorante Sarla*

### CULTURA D'IMPRESA

*Nulla nasce dal caso. Un grande successo è frutto di un approccio professionale, di progettualità e passione. Fabio Santoro*

Esselunga e la passione per l'olio

### IL CORPO E L'ANIMA DELL'OLIO

*L'olio da olive è cultura, prima ancora che alimento ed economia. Non è solo un corpo fluido vegetale che condisce, è anche spirito che lega e unisce. L'olio è il succo della vita.*

Pietro Leemann - Chef , Joia Marina Cepeda Fuentes -Scrittrice  
Laura Bosio - Scrittrice

## SALA BRAMANTE

### DANZA INDIANA

*Nella cultura indiana la musica e il canto non solo soltanto forme artistiche, ma modi di esprimere una forte e radicata identità spirituale. Spettacolo con Lucrezia Maniscotti*

### È FLAMENCO

*Un ricco repertorio, dalle sevillanas ai festosi tangos e rumbas, ai balli più coreografici del cante jondo come la solea a las Alegrias. Cuadro Flamenco, con Cristiano Costanzo, Massimo Lo Giudice, Nadia Candelori, Rossella Cicero*

### BRINDISI INAUGURALE

a cura della Regione Puglia

# OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL IL PROGRAMMA

**VENERDÌ 25**

**GENNAIO 2013**

*Gli orari riportati nel programma sono da ritenersi orientativi e possono essere soggetti a variazioni. All'interno della medesima area tematica si procede senza sosta, tranne quella, necessaria e fondamentale, della pausa pranzo. Quando un tema è stato ampiamente trattato, si procede a ruota con gli interventi successivi.*

## SALA LEONARDO

### AREA COOKING

### IN CUCINA E IN CATTEDRA, L'OLIO È DI SCENA

Dalle ore 9.30

Conduce Luigi Caricato

Introduzione e saluto di Luigi Caricato

Ore 9.35

#### solo Ciccio, solo Sultano

*Tradizione, modernità, storia. Ovvero, la variante Sultano. "Sono un barocco d'avanguardia" – dice di se stesso lo chef, intendendo due cose: la scelta di aggiungere piuttosto che di togliere e l'idea che l'avanguardia coincida con la personalità. Intervengono: Ciccio Sultano, chef; Nicola Dal Falco, scrittore*

Ore 10.30

#### La multisensorialità del gusto

*Gustare, e maggiormente degustare, mettono alla prova tutti i nostri sensi, e specialmente il naso, mostrandoci come la percezione del sapore, la sua valutazione e il suo discernimento contribuiscono a caratterizzare la nostra umanità di animali sapienti, conviviali e parlanti. Interviene: Rosalia Cavaliere, filosofa del linguaggio, Università degli Studi di Messina*

Ore 10.55

#### L'incursione: La leggerezza dell'acqua, la leggerezza dell'olio

*Liscia, gassata o Ferrarelle? Cosa lega l'acqua all'olio? La leggerezza. La delicatezza. La salubrità. Cosa accade dunque se l'acqua e l'olio si ottengono nello stesso luogo?*

Interviene: Michele Pontecorvo, Masseria delle

Sorgenti Ferrarelle

Ore 11.00

#### L'olio nelle cucine del mondo. L'esperienza della nouvelle fusion cuisine italiana

*Uno cuoco italiano di origini colombiane sempre in continuo movimento in ogni angolo del mondo esamina le varie ipotesi di cucina creativa con l'olio da olive protagonista di primo piano nelle varie formulazioni alimentari.*

Interviene: Gianfranco Chiarini, executive Chef

Ore 11.15

#### Cucina salentina e creolo-mauriziana. L'olio che unisce

*Come si possono far conciliare due culture così differenti e tra loro geograficamente distanti? Come interviene l'olio da olive in questo legame sincretico di culture gastronomiche così separate eppure così ben integrate?*

Interviene: Antonella Ricci, chef

Ore 11.35

#### Effetto della cottura a microonde sulla qualità degli oli da olive: confronto con tecniche di cottura tradizionali

*La letteratura scientifica inerente gli effetti sulla qualità dell'olio da olive esercitati dalla cottura a microonde per un confronto con i metodi di cottura tradizionali quali la cottura in forno e con una particolare attenzione allo stato ossidativo e al contenuto di molecole antiossidanti.*

Interviene: Emma Chiavaro, Università degli Studi di Parma

Ore 12.00

#### Non c'è pizza senza olio

*La scuola Apes, Associazione pizzaioli e similari, ha investito molto nella formazione, valorizzando gli oli da olive nei preparati da forno, con una attenzione ai grassi che si sviluppano in cottura a partire dalle mozzarelle e sui quali è bene riflettere.*

Intervengono: Maria Teresa Bandera, Alessio Carrer, Monica Gradilone, Pizzapress

Ore 12. 15

#### La cucina di campagna e l'olio da olive

*Esiste una vera cucina di campagna? E, se davvero esiste, questa ha una sua propria dignità e autonomia tale da meritarsi una propria linea ispirativa? E l'olio, che ruolo esercita nelle varie preparazioni proposte?*

Interviene: Marco Gatti, giornalista

Ore 12.35

#### L'olio evo e i dolci

*Occorre superare la logica che l'olio extra vergine di oliva sia poco adatto nella preparazione dei dolci. E solo un limite culturale che va presto superato. Ciò che è certo, è che con l'olio da olive si guadagna in leggerezza e digeribilità.*

Interviene: Gaetano "Tano" Simonato, chef  
Con una incursione di Gianfranco Tuoro

## SALA LEONARDO

### AREA APPROFONDIMENTI

#### PIU' ALBERI, PER PIANTARE SOLIDE

#### RADICI NEL FUTURO

Conduce Luigi Caricato

Ore 14.30

Introduzione musicale. Al saxofono

Damiano Fuschi

Ore 14.40

#### L'economia non è una brutta bestia

*Il concetto evangelico di prossimità (parabola del samaritano), che ha ribaltato l'idea di vicinanza fisica, oggi con internet può realizzarsi al massimo delle sue potenzialità. Il mio prossimo diventa chiunque, nel mondo, stabilisca con me una relazione di mutuo aiuto e reciprocità.*

Interviene: Alfonso Pascale, scrittore e storico dell'agricoltura

Ore 15.10

#### Guardare gli ulivi d'alta quota con occhi nuovi. L'esperienza ligure

*Il contadino e la res communis. Cinquant'anni fa era tutto un giardino, ora l'abbandono delle terre coltivate mette tutto in serio pericolo. Eppure i terrazzamenti olivati rappresentano una sorta di cattedrale dello spirito e garantiscono la buona tenuta del territorio dal rischio idrogeologico.*

Intervengono: Flavio Lenardon, Giuseppe Stagnitto, Nazario Pellegrino, Associazione TreeDream

Ore 15.40

#### Proiezioni video. I terrazzamenti, ultima speranza per la salvezza del territorio

Ore 15.45

**Gli ulivi del Getsemani invocano aiuto**  
*A Gerusalemme, sul Monte degli ulivi, sono rimaste solo otto piante, con ogni probabilità millenarie. Saranno per davvero gli alberi sotto i quali Gesù ha pregato prima dell'arresto? La comunità scientifica ne ha studiato le piante.*

Interviene: Raffaele Testolin, Università di Udine, Dipartimento Scienze agrarie e ambientali

Ore 16.15

#### Oli di frontiera. Sotto gli ulivi della Valle del Breg

*Il Consorzio di tutela dell'olio Dop Tergeste presenta l'esperienza del grande rilancio degli oli giuliani nel nome della cultivar Bianchera. Il racconto e i sogni di chi ha scelto con coraggio di intraprendere la grande svolta, contagiando nel nome dell'olio, anche le vicine Slovenia e Croazia.*

Intervengono: Paolo Starec, Elena Parovel, Consorzio di tutela dell'olio Dop Tergeste

# IL LATO FEMMINILE DELL'OLIO

Le sfide continuano senza sosta. La seconda edizione di **Olio Officina Food Festival** è dedicata alle **donne**, con la chiara ed esplicita volontà di far emergere il loro decisivo e fondante ruolo all'interno di un mondo – quello dei condimenti, e in specie quello dell'olio ricavato dalle olive – che si è sempre contraddistinto nel corso degli anni per la condizione di periferica e ingiustificata marginalità, ma che ora cerca, chiama ed esige a sé a gran voce, maggiori attenzioni e nuovi e più significativi spazi.

Non poteva essere diversamente, giacché il contesto in cui si va ad operare è andato via via mutando in maniera anche radicale, in diversi casi. Tanto più che in questo nuovo percorso virtuoso, nasce oggi l'esigenza di dare vita e corpo a un **movimento culturale** che ruoti proprio intorno al mondo degli oli e dei condimenti. Le donne, in tutto ciò, dimostrano di contribuire con determinante efficacia alla costruzione di una nuova identità e di una nuova visione dei condimenti.

Non è un caso che **Atena** – dagli occhi verdeazzurri e splendenti, così come è stata sempre descritta in letteratura – sia stata scelta ed elevata a icona e metafora della **polis**, centro di vita civile e politica, oltre che luogo eletto e privilegiato di cultura. Attraverso la figura di Atena, la donna diventa segno tangibile di forza, tenacia e longevità, al pari dell'**olivo** dalla cui spremitura dei frutti si ricava un prezioso liquido grasso, nutriente e beneaugurante.

Quest'anno, dopo l'attenzione incentrata su un **linguaggio dell'olio** da rimodulare attualizzare, tema portante dell'edizione 2012, si è aperto in parallelo il tema che si svilupperà nel 2014, riguardante la teorizzazione di un olio che si possa legittimamente definire **"democratico"**, in quanto aperto a un uso quotidiano, rivolto a tutti e a beneficio di tutti.

Tutto cambia. Siamo attori di una nuova storia e non possiamo in alcun caso sottrarci alle novità che per certi versi ci vengono incontro da sole. Anche perché oggi lo scenario è completamente cambiato e invita tutti al **cambiamento**. La scelta dei condimenti non può essere più considerata marginale e secondaria, tanto più che la maggiore disponibilità di oli ricavati dalle olive non fa distinzioni tra categorie sociali. Oggi l'olio è un bene per tutti, indistintamente.

Rispetto a un passato in cui si confinava il pregiato

**succo di oliva** in un ambito strettamente elitario, ora la sua disponibilità in ogni nagolo del globo è tale da renderlo più economico. Si tratta tuttavia di vigilare affinché tale accesso agevolato all'olio extra vergine di oliva non si discosti mai dall'**etica**. Deve restare sempre saldo il principio che va comunque garantita un'equa remunerazione per chi l'olio lo produce. Proprio per fronteggiare un simile rischio, il mio consiglio è di non condividere né assecondare mai offerte commerciali sottocosto. L'olio da olive è un alimento **d'uso quotidiano**, ma per le caratteristiche con cui si contraddistingue non merita in nessun caso di essere svilito.

#### Luigi Caricato

*Direttore di Olio Officina Food Festival*



# CHIOSTRI DEL PALAZZO DELLE STELLINE MOSTRE

**GIOVEDÌ 24, VENERDÌ 25 E SABATO 26 GENNAIO 2013**

Dalle ore 9.00 alle 22.00

#### Arte da Mangiare, "L'orto della bellezza"

Installazioni sul tema dell'orto, dell'olio e dell'ulivo, a cura degli artisti di "Arte da mangiare" a cura di Topylabrys (Ornella Piluso), che intendono "sensibilizzare" il pubblico sul tema dell'Orto e della Natura, nonché della sana alimentazione, attraverso un linguaggio dell'arte e della poesia. Arte da mangiare mangiare Arte è una Associazione culturale dove gli Artisti indagano le tematiche dell'Ambiente e dell'Alimentazione

#### Jose Carlos Bellantuono, "Flussi vegetali"

Flusso vegetale, prodotto dalla trasformazione fluida della materia, generato attraverso il processo di stratificazione e sedimentazione del sapere, originato dalla dialettica in divenire tra uomo e natura. Attraverso la manipolazione degli elementi, la natura umana desiderante, crea il prodotto della sua idea, materia funzionale in trasformazione naturale.

#### Maria Lauria Rotondano, "Ulivi del Salento"

Una duplice linfa. Una, di carattere psicologico, convoca nella memoria i reami fantastici del sogno, l'altra, di natura squisitamente tecnico-formale, evoca stilemi e processi evolutivi della tradizione cromatica impressionista, alimentata da una luce quasi metafisica.

#### Ivan Cinquetti, "Il materico"

"Motivi naturalistici: una marina, un campo di grano, una collina, un campo di ulivi. Le impronte sembrano lasciate non dall'immagine, ma dalla concreta materia, in cui si esalta e concretizza la forza del colore." (Ezio Maglia)

#### Monini, "Cultura dell'olio, le regole d'oro"

Nulla può essere considerato acquisito. In una mostra composta da una serie di pannelli a scopo didattico, si offrono una serie di informazioni utili per il consumatore, affinché si orienti verso scelte di qualità.

**SABATO 6 GENNAIO 2013**

Dalle ore 9.30 alle 19.00

#### Valerio Marini, "Olio ed Eros"

Il grafico umorista, come ama definirsi, avrà una sua postazione di lavoro, e fino a quando le forze glielo consentiranno, realizzerà vignette su vignette, disegnate al momento (e regalate ai fortunati che lo assisteranno nella sua performance).



SPONSOR TECNICI



ACQUA UFFICIALE



ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI



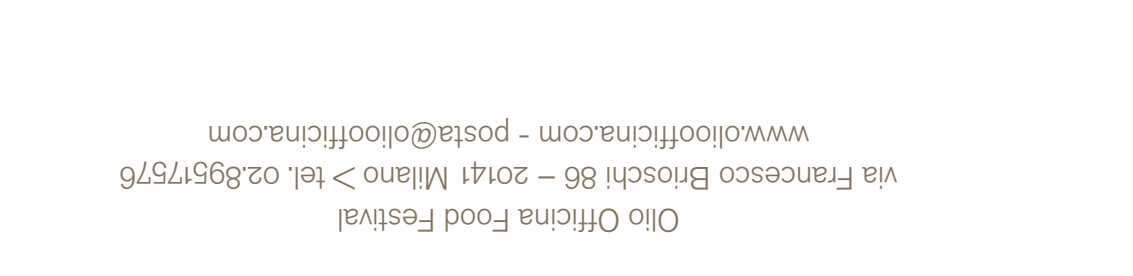
CONSORZI



SOSTENTORI EXTRA



SOSTENTORI



CONDIMENTI PER IL PALATO & PER LA MENTE



CONDIMENTI PER IL PALATO & PER LA MENTE  
IDEATO E DIRETTO DA LUIGI CARICATO

**MILANO**  
**Palazzo delle Stelline**  
**24-26 GENNAIO 2013**



## VENERDI 25 GENNAIO 2013

Ore 16.30

L'olio e l'olio entrano in calendario

Presentazione del **Calendario 2013** "Sotto gli ulivi della Valle del Breg" e del **Calendario dell'Olio 2013** di **Olio Officina**

Intervengono: Paolo Starec, Luigi Caricato, Angelo Ruta,

Raffaele Mirarchi

Ore 16.40

**Perché la vita sia adesso**

Si può pensare una comunicazione intono al cibo partendo dalle persone? Il Club di Papillon parte dalle persone per arrivare al cibo. Non è un caso che da anni abbiano organizzato "Le Giornate di Resistenza Umana", momenti di incontro con le persone che "resistono" nei loro luoghi natali affermando la cultura della qualità.

Conversazione di Paolo Massobrio, giornalista, con Luigi

Caricato

Ore 17.00

**Lo scatto giusto.** L'agricoltura italiana si presenta l'Italia è un Paese geograficamente e sensoriale eterogeneo. La sfida di Forma Naturae, e degli aspiranti vincitori del concorso "La tua immagine dell'Italia agricola", è consistita nell'individuare, un solo scorcio, per riassumere e far comprendere il concetto di tradizione agricola italiana.

Intervengono: Angelo Marazia, Antonio Lezzi, Forma Naturae; Gianfranco Chiarini, chef; Gianni Maccagni, Giorgio Maccagni, Promofast; Mosè Franchi, storico e critico della fotografia; Ivano Valmorì, direttore di Agronotizie

Ore 17.30

**L'olio di Puglia è come un grande romanzo**

Il più grande oliveto d'Italia ha lasciato una impronta nella storia d'Italia. Oggi, dopo secoli e secoli di coltivazione, gli ulivi di Puglia si interrogano sulla sfida del futuro. Da una parte l'olivicultura ecosostenibile e paesaggistica delle piante monumentali, dall'altra l'olivicultura che presenta i pregi oli come fossero grandi romanzi.

Interviene: Dario Stefano, Assessore alle Risorse agroalimentari Regione Puglia

Ore 17.45

**L'olio di famiglia**

Gli olivicoltori non professionisti attraverso il loro paziente e non sempre remunerato lavoro contribuiscono a salvare i tanti ulivi secolari di cui le campagne del Sud Italia sono ancora la diretta testimonianza di una presenza viva e pulsante. Un concorso oleario si rivolge agli eroi silenziosi e marginali del nostro tempo: gli olivicoltori dilettanti Intervengono: Mimmo Lavacca, Associazione Terrasud; Giorgio Cardone, Chemiservice

Ore 18.10

# OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL IL PROGRAMMA

**Lamp! Produzione pubblica ed ecosostenibile dell'olio dei Paduli**

Il recupero degli ulivi secolari per mano dei giovani. Nel Salento, la grande sfida è stata lanciata. Il progetto neorurale "Abitare i Paduli", sperimenta nuove forme di cura per impedire il degrado, attivando inediti modelli di produzione compatibili con le peculiarità del territorio. Interverranno: Associazione Lua, Juri Battaglini, Valentina Battaglini, Gaetano Fornarelli, Marco Lazzari, Mauro Lazzari, Alessandra Lupo; Associazione Terrikate, Giorgio Ruggeri e Francesco Buccarelli

Ore 18.40

**Una missione: salvare l'olivo Quercetano**

Scopo dell'associazione è valorizzare, proteggere e diffondere la conoscenza dell'olivo quercetano e dell'olio al maggior numero possibile di consumatori e cultori dei prodotti locali e tradizionali. Intervengono: Cristina Pelizzari e Lamberto Tosi; Associazione Olivo Quercetano

Ore 18.50

**olioofficinaalmanacco**

Presentazione dell'annuario di Olio Officina

Intervengono: Luigi Caricato e José Carlos Bellantuono

### SERATA ONAOO PER IL TRENTENNALE

Ore 19.00

**Tutti intorno alla grande O**

La festa Onao per i trent'anni dalla fondazione. Un omaggio alla grande O di Olio e di Onao

Saluto di Luigi Caricato

Intervengono: Lucio Carli, presidente Onaoo; Marcello Scoccia, Mauro Amelio, Marino Giordani e tutta la comunità Onaoo

#### SALA BRAMANTE

#### AREA APPROFONDIMENTI

#### QUALITA'. PRIMA DI TUTTO

Ore 10.00

**Il sistema di qualità nazionale e il rilancio della filiera italiana dell'olio di oliva**

*Evento a cura del **Consorzio Ceq**, Consorzio di garanzia per l'olio extra vergine di oliva di qualità, con un dibattito incentrato sull'impatto dell'alta qualità del SQN (Sistema Qualità Nazionale) sulla filiera italiana. A fare da cornice e stimolo al dibattito, un video sul percorso della qualità nelle sue varie tappe, oltre alla presentazione di alcuni dati economici di stretta attualità.*

Intervengono:

Mauro Meloni; direttore Ceq; Giuseppina Romano; presidente Interprofessione olio di oliva; Elia Fiorillo, presidente Ceq; Matteo Scibilia, chef Osteria Buona Condotto; Virginia Rossi, cuoca La Sprelunga; Sandra Zini, cuoca Al Tronco

#### QUALITA'. NEL NOME DELL'AMBIENTE

Ore 11.30

**Una spremuta di olive sostenibile**

Conferenza stampa la certificazione *EPD, Environmental Product Declaration*, la *Dichiarazione Ambientale di Prodotto* ottenuta per prima da Monini tra le grandi aziende italiane del settore. La certificazione *EPD* fornisce informazioni rilevanti, verificate e confrontabili relative all'impatto ambientale dei prodotti Monini Classico, Monini GranFruttato e Monini il Poggiolo e attesta il concreto impegno dell'azienda spoletina verso pratiche sostenibili in tutte le fasi di produzione dell'olio extra vergine d'oliva, dal campo alla tavola. Un percorso "green" che verrà coinvolto in modo diretto anche i consumatori, al fianco di grandi partner come Enel e O-I.

Intervengono: Maria Flora Monini, Direzione Immagine, Comunicazione e Relazioni Esterne, Monini Spa; Francesca Evangelisti, Direzione Marketing Italia, Monini Spa; Vania Massari, responsabile Gestione Qualità, Monini Spa; Andrea Moretto, Direzione Ambiente Italia; Guido Robustelli, Marketing Manager, O-I Sales and Distribution Italy Srl

#### C'È PIU' SALUTE CON L'OLIO DA OLIVE

Conduce: Massimo Cocchi

Con il coinvolgimento di Sioos (Società internazionale olio di oliva e salute), **Arna** (Associazione ricercatori nutrizione alimenti), Liit (Lega Italiana per la lotta contro i tumori)

Ore 14.30

**Uniti nel nome della salute: Sioos, Arna, Liit**

Intervengono: Giuseppe Caramia, Maria Assunta Dessi, Franca Fossatti-Bellani

Ore 14.45

**L'olio da olive dalle origini agli attuali aspetti nutraceutici**

*Un percorso nei secoli, alla scoperta delle virtù nutrizionali di un olio da frutto unico e inimitabile.*

Interviene: Giuseppe Caramia

**Presidente Sioos, Primario Emerito di Pediatria e Neonatologia, Azienda Ospedaliera "G.Salesi"**

Ore 15.10

**L'olio sotto il profilo tecnologico qualitativo e nutrizionale**

La qualità nutrizionale e sensoriale degli oli d'olive è oggi diversa da quella di un passato più o meno recente. L'influenza della tecnologia è stata in questi ultimi anni alquanto determinante.

Interviene: Natale Frega, Università Politecnica delle Marche, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali

Ore 15.30

**L'olio è solo un condimento o può avere altre proprietà?**

*Gli oli da olive, soprattutto quelli di qualità maggiore, sono ricchi di elementi protettivi della nostra salute, come anche e proporzionalmente gradevoli per le caratteristiche sensoriali in abbinamento con il cibo. Cibi troppo ricchi di acidi polinsaturi, come del resto quelli troppo ricchi di acidi saturi, son sconsigliati per motivi diversi in relazione agli effetti negativi sulla salute.*
Interviene: Giovanni Lercker, Università di Bologna.

Ore 16.00

**Gli oli da olive del mondo sono tutti uguali?**

*Sono davvero tutti uguali gli oli da olive? Siamo proprio sicuri? Se le olive sono differenti di territorio in territorio, e ve ne sono centinaia e centinaia di varietà, saranno altrettanto differenti gli oli esaminati nella loro composizione chimico-fisica?*

Interviene: Lanfranco Conte, Università degli Studi di Udine.

Ore 16.30

**Consumo ridotto di olio di oliva: un rischio per la coronaropatia ischemica?**

*Per molti decenni, i ricercatori hanno studiato le relazioni tra stato di salute e il consumo di olio extra vergine di oliva. L'olio extra vergine di oliva (e l'acido oleico) è considerato importante per la prevenzione della cardiopatia ischemica.*

Interviene: Massimo Cocchi, *Libera Università degli Studi di Scienze umane e tecnologiche*

Ore 17.00

**L'olio da olive nella prevenzione delle malattie cardiovascolari**

*Se consideriamo l'effetto negativo che la presenza di diabete comporta in associazione con malattie cardiovascolari, la presenza nella dieta in modo importante (due cucchiaini al dì) di olio extra vergine di oliva può veramente incidere in modo significativo nella riduzione dell'incidenza di gravi malattie dell'apparato cardiovascolare.*

Interviene: Luigi Inglese, Ircs, Policlinico San Donato Milanese

Ore 17.15

**L'olio d'oliva nella prevenzione dei tumori**

*L'olio da olive è un presidio di medicina preventiva. Per questo occorre valorizzarlo e renderlo elemento importante nell'ambito della dieta.*

Interviene: Eva Negri, epidemiologa

Ore 17.30

*La rivalutazione dei pasti in famiglia dal punto di vista della valenza nutrizionale*

*C'è differenza tra il pasto consumato in famiglia ed uno consumato fuori casa?*

Interviene: Carla Favaro, Università di Milano-Bicocca

Ore 18.00

**Polifenoli sì, polifenoli no in etichetta. La via del compromesso**

*È possibile far esplicito riferimento attraverso i claim in etichetta, comprese le indicazioni delle caratteristiche sensoriali dell'olio?Cosa è possibile leggere oggi in etichetta alla luce delle più recenti disposizioni legislative?*

Interviene: Lorenzo Carretani, oleologo

#### AREA SPETTACOLI

Ore 20.30

**Alberto Fortis in concerto**

*Un excursus tra passato e presente*

### SALA AGNESI

#### AREA SALOTTO CULTURALE

#### L'ORTO DELLA BELLEZZA, L'OLIO NELL'ARTE

Conduce: Topylabrys (Ornella Piluso)

Ore 10.30

**Le zolle dell'orto della bellezza italiana**

Ornella Piluso e gli artisti di Arte da Mangiare

Ore 11.00

**L'olio nell'arte**

Interviene: Rolando Bellini, storico d'arte e docente all'Accademia di Brera; direttore artistico Florence, Biennale internazionale dell'arte contemporanea

Ore 12.00

**Un salto nella storia: l'extra vergine, Milano, la famiglia Visconti di Modrone**

Interviene: Enzo Lo Scalzo, studioso di scienza e chimica dei materiali

**Venerdì 25 gennaio, AREA OLISTICA, pomeriggio in SALA AGNESI**

**RIPARTIRE DALLE RADICI PER EDUCARE AL BENESSERE**

Conduce: Isabella Angrisani

Ore 15.30

**Nell'orto e in cucina ispirandoci a Maria Montessori.**

**Mens sana in corpore sano**

*Oggi l'alimentazione, specie quella del bambino è si un tema fondamentale, ma non è visto – salvo alcuni casi- come disciplina da insegnare nelle scuole, come "educazione al benessere". Perché? In quale modo i nostri sensi chimici influenzano i nostri rapporti socio-emozionali?*

Interviene: Isabella Angrisani, educatrice e comunicatrice del BenEssere (maestra montessoriana)

Ore 16.00

**Yoga e dieta. Star bene con se stessi, per un buon equilibrio fra corpo e mente**

*Imparare a scegliere il cibo in sintonia con gli insegnamenti dello yoga, avvalendosi anche di alcune indicazioni della medicina ayurvedica, significa trovare un nuovo equilibrio, che consente il continuo scambio fra noi e l'ambiente e assicura così un flusso armonioso di energia.*

Interviene: Carla Barzanò, dietista e giornalista

Ore 16.30

**Soul therapy. L'olio per il corpo, l'olio per l'anima**
*Esiste una via dell'olio per il benessere ancora poco valorizzata. L'approccio giusto è nel ricorso a specifici preparati cosmetici, colorati e arricchiti con preziosi oli essenziali. L'esperienza di una maestra reiki. Interviene: Ivana Sagramoni, maestra reiki e massaggiatrice olistica*

Ore 17.30

**AromaSophia: sapienza di un olio profumato**

*Ciò che può sembrare futile, evanescente come una fragranza, l'aroma sconosciuto,diventa catalizzatore di pensiero. E richiama l'attenzione di persone che, grazie alle domande del filosofo, entrano in relazione tra loro, nonostante ideologie, età e professioni diverse e insieme trovano domande con cui si sentono più ricche.*

Interviene: Elisabetta Invernici, giornalista

Ore 18.00

**Dalla favola alla favola**

*Borgo Propizio è una fiaba per adulti. Partendo da questa storia, e dai piatti che vi sono inclusi, l'autrice compie un excursus che va dalla favola antica alle fiabe classiche, prendendole in esame sotto l'aspetto gastronomico.*

Interviene: Loredana Limone, scrittrice

Ore 18.30

**L'olio da olive nei massaggi**

*Nella cultura indiana l'olio da olive ha acquisito una centralità per certi versi inaspettata. Si ha così grande cura del proprio corpo al punto da includere in tale olio quello più adatto a trattare bene la propria pelle e a trarne indubbi vantaggi.*

Interviene: VN Dalmia in dialogo con Massimo Occhinegro e Ivana Sagramoni

### SALA SOLARI

#### AREA SCUOLA DI ASSAGGIO

**SCUOLA DI ASSAGGIO. L'OLIO NEL BICCHIERE**

Ore 10.00-12.00 e 15.00-17.00

**Corso di assaggio introduttivo alla conoscenza dell'olio extra vergine di oliva**

Organizzazione e gestione del corso: **Onaoo**, Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva
È un evento gentilmente offerto da **Olio Sasso**
Destinatari: corso rivolto ai buyer, con possibilità, fino a esaurimento dei posti, di una partecipazione aperta, ma solo su prenotazione, al pubblico di Olio Officina Food Festival da effettuarsi al desk di ingresso

**L'IDENTITA' SALVATA. A TUTELA DELL'OLIO DEL GARDA**

Ore 17.00

**Il progetto Oligar a difesa dell'olio a marchio Dop Garda**

*Uno studio scientifico per tutelare consumatori e produttori per fornire risposte su qualità e tipicità.*

Intervengono: Zeno Varanini, Università degli Studi di Verona; Lanfranco Conte, Università degli Studi di Udine; Andrea Bertazzi, Presidente Consorzio olio Dop Garda

Ore 17.30

**Degustazione guidata di extra vergini Dop Garda**

*Una selezione di oli della olivagione 2012*

A cura di Elia Belotti

### SALA SAN CARLO BORROME0

**Venerdì 25 gennaio, mattina, pomeriggio e sera in sala San Carlo Borromeo**

*Informazioni dettagliate sul calendario dei corsi di degustazione si potranno chiedere al desk posto all'ingresso, nell'area reception e vi si potrà accedere su prenotazione fino a esaurimento posti. La programmazione delle degustazioni può subire variazioni rispetto all'ordine indicato.*

## SABATO 26 GENNAIO 2013

*Gli orari riportati nel programma sono da ritenersi orientativi e possono essere soggetti a variazioni. All'interno della medesima area tematica si procede senza sosta, tranne quella, necessaria e fondamentale, della pausa pranzo. Quando un tema è stato ampiamente trattato, si procede a ruota con gli interventi successivi.*

### SALA LEONARDO

#### AREA COOKING

#### IN CUCINA E IN CATEDRA, L'OLIO È DI SCENA

Conduce: Luigi Caricato

Ore 9.30

**L'insalata è regina, i condimenti i suoi alleati**
*La prima insalatologia della storia entra in scena con un blog, "InsalataMente", e irrompe felicemente nella vita di tutti i giorni ritagliandosi il ruolo di "Alice nel Paese delle insalate", in un mondo tutto da scoprire e svelare. Chi ha detto che le insalate siano materia secondaria e marginale in un menu?*

Intervengono: Jeanne Pereno, insalatologa; Cesare Romano, vice direttore di Casaviva; Alessandro Bertoglio, giornalista della RTSI, Radio Televisione Svizzera Italiana

#### Il naso e il palato a partire dalla sensibilità femminile

*La biologia ci dice che le donne hanno una maggiore sensibilità degli uomini. Questo discorso vale per tutti i sensi? Quale ruolo hanno l'educazione, la consuetudine e il contesto socio-culturale? In quale modo i nostri sensi chimici influenzano i nostri rapporti socio-emozionali?*

Interviene: Rosalia Cavalieri, filosofa del linguaggio, Università degli Studi di Messina

Ore 10.10

**Pesce di mare, pesce di lago. L'olio e la via della leggerezza**

*Qual è l'olio giusto per cucinare il pesce? Qual è invece il più adatto per il condimento a crudo? E cosa cambia in particolare tra pesce di lago e pesce di mare? Due cuoche e si confrontano con materie prime altamente pregiate e delicate, osservando la massima cura in ogni momento.*

Intervengono: Viviana Varese, chef; Antonella Varese, chef

Ore 10.40

**Quale olio usare. Modalità di impiego tra esigenze di cucina e corrispondenze scientifiche**

*Oltre alla scelta dell'olio, anche le condizioni di cottura adottate sono importanti sul risultato della qualità del cibo. Le conoscenze scientifiche sconosciute risultano tecnologicamente migliori con l'impiego di oli extra vergini di oliva e una minore problematicità nutrizionale, a patto che siano di buone caratteristiche.*
Interviene: Giovanni Lercker, Università degli Studi di Bologna

Ore 11.00

**Esiste un'opera omnia dell'olivo e dell'olio?**

*Uno dei due curatori, Giovanni Lercker, uno degli 85 autori, Luigi Caricato, presentano insieme con l'editore, Massimo Manieri, il volume illustrato "L'uivo e l'olio" edito da Script con Bayer Cropscience.*
Intervengono: Giovanni Lercker, Luigi Caricato, Massimo Manieri

Ore 11.15

**Cucinare leggero ma con gusto**

*Poco olio da impiegare in cottura (non necessariamente il migliore), utilizzando tecniche di cucina appropriate, e più olio, invece, di una qualità sensoriale maggiormente elevata e peculiare, da utilizzare a crudo, così da conferire note di sapidità e rotondità senza prevaricare il gusto di altre materie prime. È questo uno dei tanti segreti da seguire per avere il giusto approccio con gli oli da olive in cucina.*

Interviene: Giovanna Ruo Berchera, giornalista e maestra di cucina

Ore 11.30

**L'olio e la pasta, la combinazione perfetta**

*La pasta e l'olio rappresentano un classico della cucina italiana. Tuttavia, pur trovandoci in un Paese per certi versi diverso verso tali materie prime, non sempre gli stessi consumatori-estimatori di pasta e olio comprendono le dinamiche del gusto.*

Intervengono: Benedetto Cavalieri, Andrea Cavalieri, mastri pastai; Stefania Moroni, ristoratrice

Ore 11.45

**V.o.l.a. > vino, olio, latte, acqua**

*Un libro utile per spiccare il volo, a partire dai frutti della terra*

Intervengono: Margherita Loy, scrittrice; Franca Severini, editore Zona Franca

Ore 12.00

**MAre, Ruralità e TErra: potenziare l'unitarietà strategica**

*La presentazione del progetto MARTE +, ovvero: l'eccellenza dei prodotti e degli itinerari enogastronomici dei territori transfrontalieri di Toscana, Sardegna, Liguria e Corsica.*

*La Liguria presenterà le vetrine dei prodotti tradizionali, la Sardegna i club di prodotto e la Toscana le attività del centro culturale enogastronomico (Me.Te) ubicato nella Provincia di Grosseto*
Interviene: Enzo Rossi, assessore allo Sviluppo rurale della Provincia di Grosseto

Ore 12.30

**Gli oli, i mieli, le api, gli ulivi. Dolci sinergie**
*Un bella esperienza di api negli uliveti, tutta da raccontare, sfatando un po', fin dove in molti non sanno, la reale, ma non così scontata e assoluta autoferticenza anemogama degli ulivi.*

Interviene: Fausto Delegà, giornalista; Gino Belli; apicoltore

Ore 12.50

**L'olio ha le sue guide. Quali?**

*Ha ancora senso discutere di guide dell'olio? Anziché soffermarsi sulle guide tradizionali, sarebbe forse il caso di guardare altrove, là dove si cerca di individuare nuove formule interpretative. Come si può, oggi, raccontare e segnalare gli oli d'eccellenza?*

Intervengono: Fausto Borella, Maestrod'olio;

Nicola Perrucci, oleologo

### SALA LEONARDO

#### IL MERCATO NON FA PAURA

Ore 14.45

**La verità sull'olio. Tutta**